

SZYBKI PIERNIK

„Ten przepis jest w mojej rodzinie od lat. Mama piekła nam ten piernik bardzo często. Pamiętam jak wylizywałam miski, cała umazana w kakao. Ciasto to jest w swojej prostocie niezwykle pyszne, a kakaowa polewa, która jest niezbędna, tak je dopełnia, że tworzą duet doskonały.”



SKŁADNIKI:

NACIASTO:

- 1 kostka masła lub margaryny (250 g)
- 2 szklanki cukru
- 4 jajka
- 2 szklanki mleka (lub kwaśnej śmietany/ lub 1 szklanka mleka i 1 szklanka kwaśniej śmietany)
- Stoik dżemu z czarnej porzeczki
- 4 szklanki mąki
- 2 łyżeczki sody
- 3 łyżki kakao
- 1 opakowanie przyprawy do piernika

NAPOLEWĘ:

- 80 g masła
- 200 g cukru pudru
- 3 łyżki kakako
- 2 łyżki wody

PRZYGOTOWANIE:

- Masło/margarynę utrzeć z cukrem, dodawać jaja i dalej ucierać. Następnie dodać mleko, mąkę wymieszaną z sodą i przyprawą do piernika. Na końcu dodać dżem i kakao. Wszystko dobrze wymieszać. Piec około jednej godziny w 17-180 stopniach.
- Po upieczeniu ciasto lekko ostudzić i zrobić polewę. W tym celu w garnuszku rozpuścić masło, dodać 2 łyżki wody, a następnie cukier. Podgrzewać delikatnie do rozpuszczenia, dodać kakao i wymieszać. Polewę chwilę przestudzić i poleć ciasto. Pozostawić do stwardnienia.